ANTEPFISTIKLI BEĞENDİLİ TAVUK ŞİŞ

Eyüp Sevinç

2 yemek kaş. tereyağı
2 yemek kaş.un
2 su bard. süt
1 fincan toz antep fıstık
3 adet patlıcan
1 tutam muskat rendesi
1 tutam kaşar peyniri rendesi
Tuz, karabiber
Tavuk için;
2 adet tavuk göğsü
2 adet domates
3-4 adet kırmızı- yeşil sivri biber
2 adet kuru soğan
Uzun çöp şişler
2-3 adet tortilla ekmeği
Sos için
Soya sos
Tarçın, kimyon, köri, karabiber, acı kırmızıbiber, teriyaki sos
Esmer şekerLimon kabuğu rendesi
Kaju baharatı
Sıvıyağ

Sos malzemelerini karıştırıp küp küp doğradığınız tavukları en az 30 dakika bu sosun içerisinde marine edin. Kızdırılmış tereyağında közlenmiş patlıcanları ekleyip birkaç dakika kavurun.sütü ilave edip karıştırmaya devam edin. Tuz, karabiber, muskat rendesi ve antepfıstığını ilave edip karıştırın.
Çöp şişlere sırasıyla tavuk, domates ve sivri biberleri geçirin.önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 20 dk pişirin.isteğe göre servis yaparken karamelize edilmiş soğan da kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:120927 • adı:Antepfıstıklı Beğendili Tavuk Şiş • gönderen:usanmaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:14